

CASTELLARE

DI CASTELLINA

POGGIO AI MERLI

La Toscana si è scoperta terra eccezionale per il Merlot con vini primi assoluti nel mondo come Masseto. Questo Merlot in purezza di Castellare, grazie alla posizione speciale della vigna, ha una personalità rara da riscontrare anche nei migliori Merlot internazionali ancora una volta per l'eleganza. Fin dalla prima annata è stato definito un monumento al vino di eccellenza



Prima annata di produzione: 1999
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 5000
Uve: Merlot in purezza
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barrique per 100% nuove
Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)
Altimetria dei vigneti: mt. 350/400
Tipo di terreno: Calcareo
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità dell'impianto: 6000 ceppi per ettaro
Età delle viti in produzione: 5 anni
Resa per ettaro in uva: 30/40 Ql
Epoca della vendemmia: Primi di settembre
Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate
Temperatura di fermentazione: 28°
Durata fermentazione: 18/25 giorni
Fermentazione malolattica : Svolta
Tipo di legno: Botti di rovere francese da 5 Hl o da 2,25 Hl
Barriques da 225 lt. legni vari
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: da 15 a 30 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Naturale
Affinamenti in bottiglia: 12 mesi

Note degustative: Rosso rubino molto intenso, con leggera sfumatura violacea. Al naso ha un profumo intenso, complesso dove spiccano note fruttate che ricordano il ribes nero. In bocca il vino è equilibrato, morbido con un retrogusto che ricorda le note olfattive.

Abbinamenti: In generale è facile abbinarlo con carni rosse. In particolare è ottimo accompagnato da fegato e cinghiale.

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

www.castellare.it
info@castellare.it

